TREBS
COMFORT PRODUCTS

21137

Handleiding Sapcentrifuge

Manual Juicer

Mode demploi de centrigugues

Bedienungsanleitung Entsafter

NL)

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

• Deze sapcentrifuge is zorgvuldig verpakt om te garanderen dat het product u in een goede staat bereikt. Als het product is beschadigd, een storing heeft of als het stroomsnoer is beschadigd, neem dan direct contact op met uw dealer voor reparatie of vervanging.

• Pak de sapcentrifuge voorzichtig uit. Zorg ervoor dat u geen verpakkingsmateriaal weggooit tot alle onderdelen van het apparaat zijn gevonden.

• Veeg voorzichtig over de buitenkant van het apparaat om stof dat zich kan hebben opgehoopt te verwijderen. Maak het apparaat droog met een handdoek. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen.

• Was de accessoires (stamper, vultrechter, deksel, filter, sapverzamelaar, sapkan) in warm zeepwater en maak ze droog met een handdoek.

WAARSCHUWING! Dompel het motoronderdeel van dit apparaat niet in water of andere vloeistoffen.

INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 Sapcentrifuge
- 1 Pulpopvangbak
- 1 Fruit en groentedrukker
- 1 Deksel met vultrechter
- 1 Verwijderbare filter
- 1 Schoonmaakborsteltje
- 1 Sapkan
- 1 Handleiding

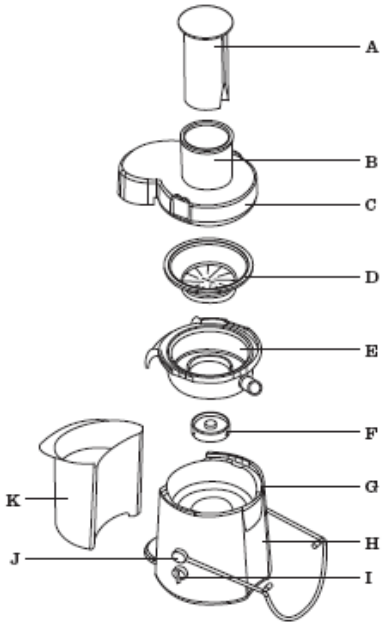
BEDIENING

• Plaats het apparaat altijd op een vlakke, niet-gladde ondergrond.
• Sluit het stroomsnoer aan op een geschikte netvoeding.

• Opmerking: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik met korte perioden. Gebruik de sapcentrifuge niet voor een periode langer dan 1 minuut per keer bij het persen van grote hoeveelheden, geef voldoende tijd (ongeveer 2 minuten) om af te koelen tussen het gebruik.

Onderdelengids

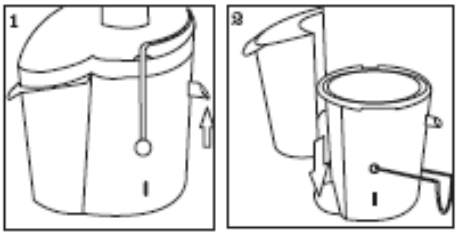
A. Stamper
B. Vultrechter
C. Deksel
D. Filter
E. Sapverzamelaar
F. Aandrijfas (niet verwijderen)
G. Motor
H. Tuit
I. Regelknop
J. Klemmen
K. Pulpopvangbak



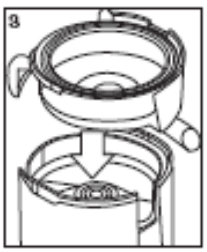
VOORBEREIDING OP GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat uw glas of sapkan zich onder de tuit bevindt om sap op te vangen.

2. Plaats de pulpopvangbak in het apparaat.

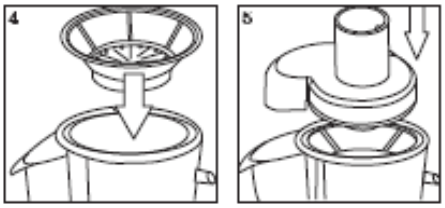


3. Plaats de sapverzamelaar in het apparaat. Zorg ervoor dat de rand goed op de motorunit zit.



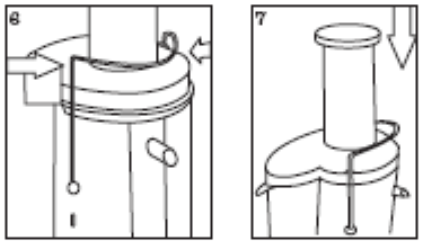
4. Plaats de filter in de sapverzamelaar. Zorg ervoor dat de filter stevig op de aandrijfas is gemonteerd. Het blad moet onder de rand van de pulpcontainer zitten wanneer het op zijn plaats zit.

5. Plaats de deksel.



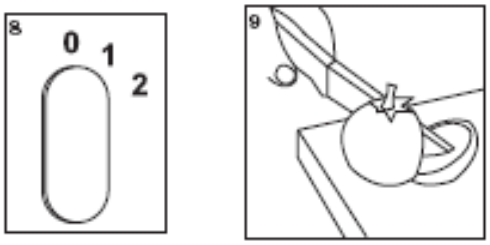
6. Klik de twee klemmen op het deksel vast en vergrendel ze op hun plaats (u zult een klikkend geluid horen). Opmerking: zorg ervoor dat beide klemmen goed vastzitten.

7. Schuif de stamper in de voedselbakje door de groef in de stamper uit te lijnen met de kleine uitsteeksels aan de vultrechter.

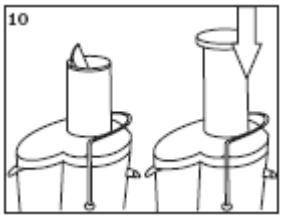


8. Regelknop. Uit (O) – Laag (1) – Hoog (2)

9. Extra grote stukken fruit/ groeten, wassen en in kleine kleinere stukken snijden.



10. Plaats ingrediënten in de voedingsbuis en druk voorzichtig met de stamper omlaag in de roterende filter. Niet teveel druk uitoefenen. Zodra alle ingrediënten zijn verwerkt, schakel het apparaat uit en wacht tot het apparaat volledig is gestopt.



Opmerking. De sapcentrifuge zal alleen functioneren als hij correct is gemonteerd en het deksel is vergrendeld.

TIPS

- Gebruik alleen vers fruit en verse groenten, omdat deze meer sap bevatten. Ananas, bieten, selderij, appels, komkommers, wortelen, meloenen, tomaten, sinaasappelen en druiven zijn bijzonder geschikt.
- U hoeft dunne schillen of vellen niet te verwijderen. Alleen dikke schillen van bijv. sinaasappelen, ananas en bieten moeten worden verwijderd.
- Verwijder altijd de witte merg van citrusvruchten, omdat dit een bittere smaak heeft.
- Denk er bij het bereiden van appelsap aan dat de dikheid afhangt van het soort appel dat u gebruikt. Hoe sappiger de appel, hoe dunner het sap. Appelsap wordt zeer snel bruin. U kunt dit proces vertragen door een paar druppels citroensap toe te voegen.
- Fruit dat zetmeel bevat, zoals bananen, avocado's en vijgen zijn niet geschikt voor verwerking in de juicer. Gebruik een blender of keukenmachine voordat u deze toevoegt aan de juicer.
- Bladeren en stengels, bijv. sla, kunnen niet worden verwerkt in de juicer.

RECEPTEN

Geperste vruchtensappen zijn een eenvoudige en verfrissende manier om gezond te blijven en uw dagelijkse inname van fruit en groenten te verhogen.

- Was alle ingrediënten voor gebruik.
- Verwijder alle stengels, merg, dikke schillen en pitten voor het persen.
- We raden aan dat u alleen vers fruit en verse groenten gebruikt.
- Druk langzaam op de stamper om de maximale hoeveelheid sap te krijgen.
- Giet geen vloeistoffen door de sapcentrifuge.
- Gebruik geen overrijp fruit en overrijpe groenten.
- Bevries sappen niet langer dan een maand.
- Laat sappen niet langer dan een dag in de koelkast. Na deze periode kunnen ze zuur worden.

Tomatensap
Pers 1,3 kg verse rijpe tomaten, direct serveren.
Om te kruiden, voeg een paar stengels bleekselderij bladen en vers gemalen peper toe naar smaak.

Appelsap
Pers 4 grote appels waarbij de stengels verwijderd zijn, direct serveren. Meng appelsoort voor smaak. Voeg wortel toe voor een zoetere smaak en een vitamine boost.

Island Blend
Pers 1 middelgrote ananas, 1 papaja, 1 grote sinaasappel en 1 guave (gepeld en pitten verwijderd). Voeg 1 mango toe (verwerk in blender). direct serveren.

Wortelfruitsap
Pers 4 grote wortels (gewassen en afgepunt) met 2 zoete, gewassen appelen (stengels verwijderd). direct serveren.

Ananassap
Pers 4 ananas schijfjes, 1 middelgrote sinaasappel en direct serveren.

Vitamine boost
Pers 1 grote appel (inclusief schil en klokhuis), 6 wortels, 4 selderijstengels, 6 bladeren ijsbergsla en 20 spinazieblaadjes. Eventueel naar wens met ijsblokjes serveren.

Honingmeloen-passievrucht mix
Schil 1 middelgrote honingmeloen (ca. 750 gram) en pers deze vervolgens uit. Halveer de passievruchten en lepel het vruchtvlees uit. Meng het vruchtvlees met het meloensap. Goed koelen en in een glas met ijsklontjes serveren.

Komkommerdrank
Halveer 1 komkommer in de lengte, rasp 2 stengels bleekselderij en schil en rasp 1 cm gemberwortel. Pers alle ingrediënten in etappes in de Comfortjuicer en roer de drank goed door. Direct serveren.

Ontbijtsap
Snijd 2 appels en 2 peren in grove stukken en schil 1 cm gemberwortel. Pers alle ingrediënten en roer de sap goed door. Direct serveren.

Zomerfris
Schil 3 sinaasappels en pers ze in hun geheel door middel van de Comfortjuicer. Pers vervolgens 250 gram aardbeien en 300 gram pitloze druiven. Ontvel 2 perziken door er kokend water overheen te gieten. Laat dit 30 seconden staan en koel het vervolgens af met koud water. Trek de schil van de perzikken af, verwijder de pitten en pers het vruchtvlees van de perzikken. Schenk het sap in glazen en serveer met lepels met een lange steel.

Mango mix smoothie
Pel 2 bananen en snijd ze in grove stukken. Schil en ontpit 1 grote mango en snijd deze ook in grove stukken. Doe de stukken banaan en mango in het apparaat en meng ze tot een romig en glad mensel. Doe een handvol frambozen en blauwe bessen in een groot, hoog glas en schenk de smoothie erover. Garneer met blauwe bessen en frambozen.

Groentesap
Maak 7 wortelen schoon, halveer een halve komkommer, snijd 8 tomaten in grove stukken, maak 2 selderijstengels schoon, verwijder de zaadlijsten van een halve gele paprika en snijd de paprika in grove stukken en pel een halve ui en een teen knoflook. Pers alle ingrediënten in etappes in het apparaat, goed roeren. Direct serveren.

WAARSCHUWING:
Gebruik dit apparaat niet voor lange perioden bij het persen van grote hoeveelheden. Dit apparaat mag niet langer dan 1 minuut worden gebruikt zonder dat het kan afkoelen.

REINIGEN EN ZORG
- Waarschuwing! Haal voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact
- Waarschuwing! Dompel uw apparaatbasis nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een warme, vochtige doek. Drogen met een droge handdoek.
- Verwijder alle accessoires en was deze af in warm zeepwater. Afdrogen met een droge handdoek.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, omdat deze het plastic, niet-plakkende oppervlak of de afwerking van de behuizing kunnen beschadigen.
- De plastic onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gewassen tot 40 graden.

ONDERHOUD EN OPSLAG

Dit apparaat is gesmeerd bij het produceren en vereist geen verdere smering. Probeer dit apparaat niet te repareren. Raadpleeg een erkende service agent voor reparatie.

De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt kan er een kleine hoeveelheid rook of geur vrijkomen. Dit is normaal. Dit komt door de beschermende coating op de interne onderdelen van het apparaat om het apparaat te beschermen tijdens het transport.

Bewaar het apparaat, de accessoires en de handleiding samen op een droge, veilige plek.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om het risico van brand, elektrische schok en persoonlijk letsel te voorkomen dienen bij het gebruik van elektrische apparaten altijd elementaire voorzorgsmaatregelen te worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees deze instructies zorgvuldig door voor het gebruik van uw apparaat.
2. ZEER BELANGRIJK: Dompel de delen van de motor niet onder in water of andere vloeistoffen en gebruik het niet in de buurt van wastafels of gootstenen. Zorg ervoor dat de apparaatbasis niet nat wordt (waterspetters etc.) en bedien het apparaat niet met natte handen.
3. Verwijder de plastic zakken en andere onderdelen van de verpakking veilig. Ze kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
4. WAARSCHUWING! Laat het apparaat onder het gebruik niet onbeheerd achter. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
5. Een gevallen of beschadigd apparaat mag niet worden gebruikt tot het is nagekeken door een monteur.
6. Laat het stroomsnoer niet in contact komen met hete voorwerpen.
7. Als het stroomsnoer is beschadigd, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, een service agent of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
8. Rol het snoer altijd volledig uit om oververhitting te voorkomen.
9. LET OP: Houd uit de buurt van kinderen. Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, tenzij zij toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moet worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
10. Gebruik dit apparaat alleen voor het bedoelde gebruik. Gebruik alleen koppelstukken die worden geleverd door een erkende dealer.
11. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
12. Dit apparaat dient niet buitenshuis gebruikt te worden, of in de buurt van een gas of elektrische brander geplaatst te worden of in een verhitte oven geplaatst te worden.
13. WAARSCHUWING! Laat het stroomsnoer niet over de rand van een tafel of toonbank hangen. Er is risico van verwonding.
14. Draag het apparaat niet aan het stroomsnoer en trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken. Ontkoppel door eerst de regelknop uit te zetten en daarna voorzichtig de stekker uit het stopcontact te trekken.
15. WAARSCHUWING! Een apparaat moet nooit onbeheerd achter worden gelaten wanneer de stekker in het stopcontact zit.
16. WAARSCHUWING! Zorg voor voldoende ventilatie; houd een open ruimte van ongeveer 20 cm rond het apparaat.
17. WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen of ander brandbaar materiaal.

18. Als het apparaat wordt gebruikt door een derde partij, geef dan de handleiding mee.
19. Er kan geen enkele aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade veroorzaakt door niet-naleving van deze instructies of enig ander oneigenlijk gebruik of verkeerde behandeling.

GB)

TECHNICAL INFORMATION
Please make sure that your house installation voltage corresponds to the voltage marked on the unit.
Mains supply: 220V-240V ~ 50/60Hz,
Rated Power: 700W

Service
If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

BEFORE FIRST USE

- This juicer has been packaged carefully to ensure the product reaches you in good condition. If the product has been damaged, dropped, has a malfunction in any way, or if the supply cord is damaged, immediately contact your retailer for replacement or repair.
- Carefully unpack the juicer. Make sure you do not discard any packaging material until all parts of the appliance have been found.
- Carefully wipe the exterior of the appliance to remove any dust that may have accumulated. Dry with a dry towel. Do not use harsh abrasive cleaners. Remove any label or sticker.
- Wash the accessories (plunger, feeding tube, lid, filter, juice collector) in warm soapy water, dry with a dry towel.

WARNING! Do not immerse the motor part of this appliance in water or any other liquids.

PACKAGE CONTENTS

- 1 Juicer
- 1 Pulp container
- 1 Fruit and vegetable pusher
- 1 Lid with feeding tube
- 1 Removable filter
- 1 cleaning brush
- 1 juice can
- 1 Instruction manual

OPERATION

- Always place the appliance on a level non-slippery stable surface.
- Connect the power supply cord plug to a suitable mains supply
- Note: This appliance has been designed for short term use only. Do not operate the juicer for periods longer than 60 seconds at a time when juicing heavy loads, allow sufficient time to cool between uses (around 2 minutes).

Parts Guide

A. Plunger

B. Feeding chute

C. Lid

D. Filter

E. Juice Collector

F. Driving Shaft (do not remove)

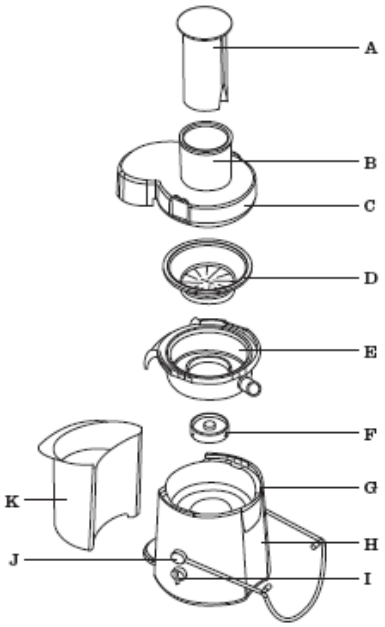
G. Motor Unit

H. Spout

I. Control Knob

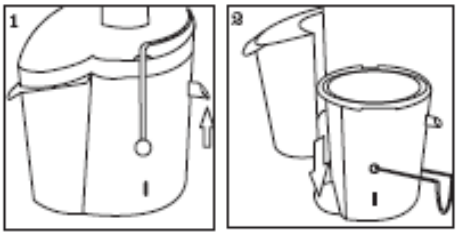
J. Clamps

K. Pulp Container



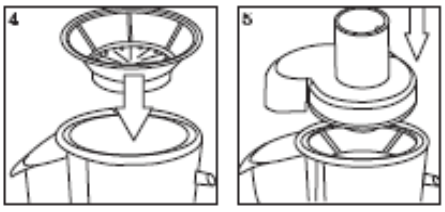
PREPARING FOR USE

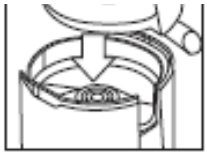
1. Ensure your glass or pitcher sits under the spout to collect the juice.
2. Place the pulp container into the appliance by tilting it forwards slightly. Insert the top end



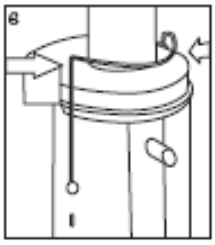
first and then push down the bottom end.

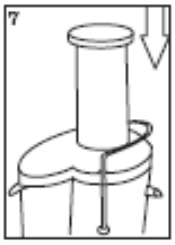
3. Place the juice collector into the appliance. Make sure the rim is flush with the motor unit.
4. Put the filter in the juice collector. Ensure the filter is fitted securely onto the driving shaft. The blade should sit below the rim of the pulp container when in place.
5. Hold the lid over the filter and lower it into position.



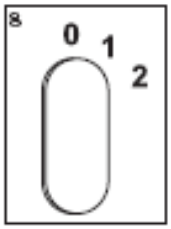


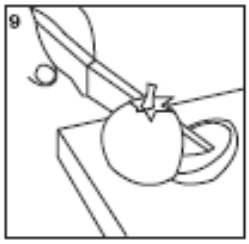
6. Snap the two clamps onto the lid to lock it in place (you will hear a click noise). Note. Ensure that both clamps are secured properly.
7. Slide the pusher into the feeding tray by aligning the groove in the pusher with the small protrusion on the inside of the feeding tube.



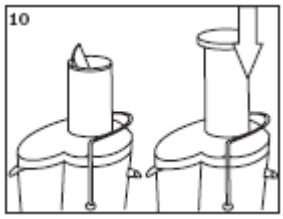


8. Control Knob. Off (O) – Low (1) – High (2)
9. For oversized pieces wash and cut into smaller sizes.





10. Place ingredients into the feeding tube and gently press downwards into the rotating filter with the pusher. Do not exert too much pressure. Once all the ingredients have been processed switch the appliance off and wait until the appliance has stopped completely.



Note. The juicer will only function if it is assemble correctly and the lid is locked.

TIPS

- Use fresh fruit and vegetables only, as they contain more juice. Pineapples, beetroots, celery, apples, cucumbers, carrots, melons, tomatoes, oranges and grapes are particularly suitable.
- You do not need to remove thin peels or skins. Only thick peels, e.g. oranges, pineapples and uncooked beetroots need to be removed.
- Always remove the white pith of citrus fruits as it has a bitter taste.
- When preparing apple juice remember that the thickness depends upon the kind of apple you are using. The juicier the apple, the thinner the juice. Apple juice turns brown very quickly. You can slow this process down by adding a few drops of lemon juice.
- Fruits that contain starch, such as bananas, avocados, figs are not suitable for processing in the juicer. Use a blender or food processor for these before adding to the juicer.
- Leaves and leave stalks, e.g. lettuce, can be processed in the juicer.

RECIPES

Squeezed juices are an easy yet refreshing way to stay healthy and increase your daily intake of fruits and vegetables.

- Wash all ingredients before use.
- Remove all stalks, pith, thick skins and seeds before juicing.
- We recommend that you use only fresh fruits and vegetables.
- Push the plunger slowly to extract the maximum amount of juice.
- Do not pour liquids through the juicer.
- Do not use over ripe fruits and vegetables.
- Do not freeze juices for more than one month.
- Leave in refrigerator for no longer than one day. After this period they may become sour.

Tomato Juice
Juice 3.lbs of fresh ripe tomatoes, serve immediately.
To spice add a few stalks of celery leaves and fresh ground pepper to taste.

Apple Juice
Juice 4 large apples with stems removed, serve immediately. Mix apple type for flavor. Add a carrot for a sweeter taste and vitamin boost.

Island Blend
Juice 1 medium pineapple, 1 papaya, 1 large orange and 1 guava (peeled and pith removed). Add 1 mango (process in blender). Serve immediately.

Carrot Fruit Juice
Juice 4 large carrots (washed and topped and tailed) with 2 sweet washed apples (stems removed). Serve immediately.

Pineapple Juice
Juice 4 pineapple slices, 1 medium orange and serve immediately.

Vitamin boost
Place one large apple with peel and core in the Comfortjuicer, 6 carrots, 4 celery sterns, 6 leaves of iceberg lettuce and 20 spinach leaves and process all together. Pour the juice into glasses and serve with ice cubes to chill.

Honey-melon-passion fruit mixture
Peel 1 middle-sized honey-melon (approx. 750g). Cut it into pieces and process in the Comfortjuicer. Halve 6 passion fruits and spoon out the pulp. Mix the melon juice with the pulp of passion fruit. Cool down well. Serve in a glass with ice cubes.

Cucumber drink
Halve 1 cucumber lengthwise, scrape 2 stalks of celery and peel and grate 1 cm of gingerroot. Put all the ingredients into the Comfortjuicer in stages. Mix thoroughly until smooth.

Breakfast juice
Coarsely cut 2 apples and 2 ripe pears. Peel 1 cm gingerroot. Put all the ingredients in the Comfortjuicer and stir thoroughly.

Summer refreshment
Peel 3 oranges and process them in the juicer. Process 250g strawberries and 300 g seedless grapes separately and add them to the orange juice. Pour boiling water over 2 peaches and leave them to stand for 30 seconds before cooling them in cold water. Pull off the skins, remove the stones and process them in the juicer before adding to the rest of the mixed juice. Pour the juice into glasses. Serve with spoons with long handles.

Mango mix smoothie
Put the chunks of 2 bananas and 1 large mango in the Comfortjuicer and mix them until you obtain a creamy and smooth blend. Put a handful of raspberries and blueberries into a large, tall glass and pour the smoothie on top of them. Garnish with some raspberries and blueberries.

Vegetable juice
Scrape 7 carrots, half half a cucumber lengthwise, cut 8 tomatoes into large chunks, scrape 2 stalks of celery, remove seeds from a ½ yellow pepper and cut into large chunks, peel a ½ onion and peel 1 clove of garlic. Put all the ingredients into the Comfortjuicer in stages. Serve immediately.
(optional: a handful of cabbage leaves, coarsely cut)

WARNING: SHORT TERM USE

Do not operate this appliance for long periods when juicing heavy loads. This appliance must not be used continuously for longer than 60 seconds without allowing it to cool.

CLEANING AND CARING

- Warning! Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Allow your appliance to stop completely before cleaning.
- Warning! Never immerse your appliance base in water or other liquids.
- Wipe the exterior of the appliance base with a warm soft damp cloth. Dry with a dry towel.
- Remove all accessories and wash in hot soapy water, dry with a dry towel.
- Do not use harsh abrasives as they may damage any plastic, non-stick surface or the exterior finish.
- The plastic parts can be put in the dishwasher up to 40 degrees.

SERVICE AND STORAGE

This appliance has been lubricated at production and requires no further lubrication. Do not attempt to service this appliance. Refer to an authorised service agent for repair. The first time this appliance is operated there may be a small amount of smoke or odour. This is normal. It is due to the protective coating placed on the internal components of the appliance to protect them during shipping. Store the appliance, accessories and manual together in a dry safe place.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury, including the following:

1. Carefully read these instructions before using your appliance.
2. VERY IMPORTANT: Do not immerse in water or other liquids or use near washbasins or sinks any part of the motor assembly. Ensure that the appliance base does not get wet (water splashes etc.) and do not operate it with wet hands.
3. Safely dispose of plastic bags and other components of the packaging. They may be potentially dangerous to children.
4. WARNING! Do not leave the appliance unattended whilst in use. Unplug from mains outlet when appliance is not in use.
5. An appliance dropped or damaged should not be used until examined by a service engineer.
6. Do not permit the mains lead to come in contact with hot objects.
7. If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
8. Always fully unwind any cord to avoid overheating.
9. CAUTION: Keep out of reach of children. This appliance is not intended for persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Use this appliance only for its intended use. Use only genuine attachments supplied by an authorised Service Dealer.
11. This appliance is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
12. The appliance should not be used outdoors, placed near a hot gas or electrical burner or placed in a heated oven.
13. WARNING! Do not let the cord hang over the edge of any table or counter. There is risk of injury.
14. Do not carry the appliance by the cord or yank the cord to disconnect it from the mains supply. Disconnect by first switching off the outlet, grasping the plug and pulling it out gently.
15. WARNING! An appliance should never be left unattended when plugged in.
16. WARNING! Ensure adequate ventilation; keep an open space of approximately 20 cm all around the appliance.
17. WARNING! Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, or other combustible material.
18. If appliance is to be used by a third party, please supply the instruction manual with it.
19. No liability can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions or any other improper use or mishandling.

Cher client,

Merci d'avoir acquis un produit Trebs.

Nous comprenons l'importance de votre décision d'achat et apprécions votre choix final d'adopter cette centrifugeuse.

Votre centrifugeuse est un produit de qualité et à un tarif abordable, celle-ci est activement supportée par une équipe après-vente. Nous recommandons à vous et vos amis la gamme d'appareils Trebs.

Fiche technique

Veuillez vous assurer que la tension de votre installation secteur correspond à celle figurant sur la plaque signalétique de l'unité.

Secteur : 220 V – 240 V ~ 50/60 Hz,

Puissance nominale : 700 W

Service
Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

FR)

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Cette centrifugeuse a été délicatement emballée afin de garantir que celle-ci soit intacte lors de l'ouverture de l'emballage par le client final. Lorsque le produit a été endommagé, a subi une chute, dysfonctionne ou lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, contactez immédiatement votre revendeur pour procéder à un échange ou une réparation.
- Déballez délicatement la centrifugeuse. Ne jetez aucun élément d'emballage avant de vous assurer que la totalité des éléments est en votre possession.
- Nettoyez la poussière présente sur le couvercle de l'unité. Séchez l'unité avec une serviette sèche. N'utilisez PAS d'abrasifs. Retirez les étiquettes et autocollants.
- Lavez les accessoires (poussoir, cheminée de remplissage, couvercle, filtre, récepteur de jus) avec une solution d'eau chaude savonneuse, séchez avec une serviette.

ATTENTION ! N'immergez jamais le moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.

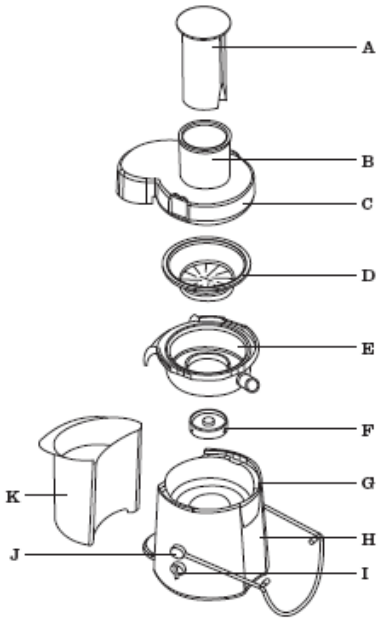
Contenu de l'emballage

- 1 centrifugeuse
- 1 récepteur de pulpe
- 1 poussoir à fruits et légumes
- 1 couvercle avec cheminée de remplissage
- 1 filtre amovible
- 1 brosse de nettoyage
- 1 récipient à jus
- 1 manuel d'utilisation

MODE OPERATOIRE

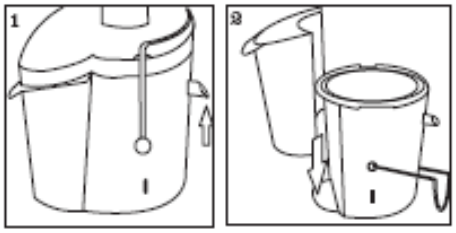
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, nivelée et antidérapante.
- Raccordez le cordon d'alimentation à une prise de courant adaptée
- Remarque : Ce produit a été conçu pour un fonctionnement à courte durée seulement. Lors de l'extraction d'une grande quantité d'aliments, ne faites pas fonctionner la centrifugeuse pendant une période supérieure à 60 secondes afin de permettre à l'unité de refroidir entre chaque utilisation.

Guide des pièces
A. Poussoir
B. Cheminée de remplissage
C. Couvercle
D. Filtre
E. Récepteur de jus
F. Axe d'entrainement (ne pas retirer)
G. Moteur
H. Bec verseur
I. Commutateur
J. Fixations
K. Récepteur de pulpe



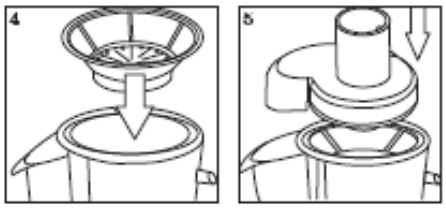
PREPARATION

1. Assurez-vous que votre verre ou carafe est correctement installé sous le bec verseur.
2. Installez le récepteur de pulpe sur l'unité en l'inclinant légèrement vers l'avant. Insérez tout d'abord l'extrémité supérieure puis appuyez sur l'extrémité inférieure.



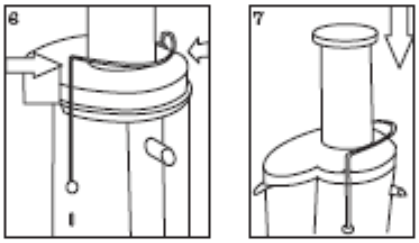
3. Installez le récepteur de jus sur l'unité. Assurez-vous que l'anneau est inséré dans le moteur.

4. Installez le filtre dans le récepteur de jus. Assurez-vous que le filtre est correctement installé sur l'axe d'entrainement. La lame doit se reposer sous l'anneau du récepteur de pulpe lorsque celui-ci est installé.
5. Tenez le couvercle au dessus du filtre puis installez-le.
6. Fixez les deux loquets du couvercle pour verrouiller le couvercle (vous entendrez un clic).

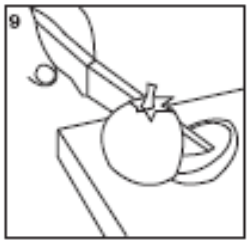


Remarque. Assurez-vous que les deux loquets sont fermement verrouillés.

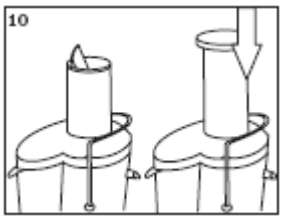
7. Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage en alignant la rainure du poussoir avec la petite protubérance située sous la cheminée de remplissage.



8. Commutateur. Eteint (O) – Faible (1) – Elevée (2)
9. Pour extraire le jus de gros fruits, lavez le fruit puis coupez-le en petits morceaux.



10. Placez les ingrédients dans l'unité via la cheminée de remplissage puis appuyez délicatement sur le filtre rotatif à l'aide du poussoir. N'exercez pas une trop forte pression. Une fois la mixture terminée, éteignez l'unité puis patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'unité.



Remarque. La centrifugeuse peut seulement être mise en marche lorsque correctement assemblée et le couvercle verrouillé.

CONSEILS

- Utilisez des fruits et légumes frais uniquement, car ceux-ci contiennent davantage de jus. Les ananas, betteraves, cèleris, pommes, concombres, carottes, melons, tomates, oranges et raisins sont particulièrement adaptés.
- Il n'est pas nécessaire de les éplucher. Seules les peaux des fruits suivants doivent être retirées : oranges, ananas et betteraves non cuites.
- Retirez toujours la peau blanche des agrumes, car celle-ci émet un goût amer.
- Lors de la confection d'un jus de pommes, gardez en mémoire que l'épaisseur dépend de la variété de pommes que vous utilisez. Les pommes les plus juteuses offrent le jus le plus fin. Le jus de pomme devient rapidement marron. Vous pouvez ralentir ce processus en ajoutant quelques gouttes de jus de citron.
- Les fruits contenant des féculents, tels que les bananes, avocats et les figues ne peuvent être utilisés avec cette centrifugeuse. Préparez ces fruits et légumes avec un mixeur ou robot de cuisine avant de les ajouter dans la centrifugeuse.
- Les feuilles et les tiges de feuilles, ex. la laitue, peuvent être préparées avec la centrifugeuse.

RECETTES

Les jus pressés sont une manière rafraîchissante de rester sain et d'augmenter votre consommation quotidienne de fruits et légumes.

- Lacez tous les ingrédients avant utilization.
- Retirez toutes les tiges, peau blanche, peaux épaisses et les graines avant la confection de jus.
- Il est recommandé de seulement utiliser des fruits et légumes frais.
- Appuyez lentement sur le poussoir afin d'extraire un maximum de jus .
- Ne versez aucun liquide dans l'appareil.
- N'utilisez pas des fruits et légumes avariés.
- Ne congelez pas de jus pendant une période dépassant un mois.
- Ne laissez pas vos jus dans votre réfrigérateur plus d'un jour. Au bout d'un jour, les jus peuvent devenir aigres.

Jus de tomates
Préparez 1.5 kg de tomates fraîches épluchées, servez immédiatement.
Pour ajouter de la saveur, ajoutez quelques tiges de cèleri et du poivre frais.

Jus de pommes
Préparez 4 grosses pommes en ayant retiré la queue, servez immédiatement. Mélangez plusieurs variétés de pommes pour davantage de goût. Ajoutez une carotte pour ajouter de la douceur et des vitamines.

Island Blend
Préparez 1 ananas de taille moyenne, 1 papaye, 1 orange de grande taille et 1 goyave (épluchée, avec la peau blanche retirée). Ajoutez 1 mangue (utilisez préalablement un mixeur). Servez immédiatement.

Jus de fruits et de carottes
Préparez 4 carottes de grande taille (lavées, avec le bout coupé et râpées) avec 2 pommes savoureuses (avec les tiges retirées). Servez immédiatement.

Jus d'ananas
Préparez 4 tranches d'ananas, 1 orange de taille moyenne puis servez immédiatement.

Boost de vitamines
Introduire dans l'appareil 1 grosse pomme non épluchée ni épépinée avec des 6 carottes, 4 branches de céleri, 6 feuilles salade iceberg et 20 feuilles d'épinards et les presser. Verser le jus ainsi obtenu dans des verres, et servir à volonté avec des glaçons.

Mélange de melon miel et de fruits de la passion
Éplucher 1 melon miel moyen (d'environ 750g). Le couper en morceau et le presser à l'aide le Comfortcook. Couper 6 fruits de la passion en deux et retirer la pulpe à la cuillère. Mélanger le jus de melon à la pulpe de fruits de la passion. Bien réfrigérer. Servir dans un verre avec des glaçons.

Boisson au concombre
Coupé un concombre en deux, râpée 2 branches de céleri, et pelée et râpée 1 cm de racine de gingembre. Mettre tous les ingrédients dans le Comfortcook progressivement.

Jus pour le petit déjeuner
Coupée grossièrement 2 pommes et 2 poires mûres, pelée 1 cm de racine de gingembre. Mettre tous les ingrédients dans le Comfortcook.

Smoothie mangue au mélange de fruits
Pelée et coupée 2 bananes en gros morceaux. Pelée, dénoyautée et coupée 1 grosse mangue en gros morceaux. Mettre les morceaux de bananes et de mangue dans le Comfortcook et mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux et lisse. Mettre une poignée des framboises et des myrtilles dans un haut et large verre et verser le smoothie dessus. Garnir avec les framboises et les myrtilles.

Jus de légumes
Râpée 7 carottes, coupée ½ concombre en deux, coupée 8 tomates en gros morceaux, râpée 2 branches de céleri, coupé ½ poivron jaune sans les graines en gros morceaux, épluché un ½ oignon et épluchée 1 gousse d'ail. Mettre tous les ingrédients dans le Comfortcook progressivement.

(Il est possible d'y ajouter une poignée de feuilles de chou, coupées grossièrement)

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL EST DESTINE A FONCTIONNER SUR UNE COURTE DUREE SEULEMENT

Ne faites pas fonctionner cet appareil pendant une période prolongée lors de la préparation d'une grande quantité de fruits et légumes. Cet appareil ne doit pas être utilisé de manière continue pendant une période supérieure à 60 secondes sans refroidissement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Attention ! Avant le nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
- Patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'unité avant de commencer le nettoyage.
- Attention ! Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez l'extérieur de la base à l'aide d'un chiffon doux et humide. Séchez l'unité avec une serviette sèche.
- Retirez les accessoires puis lavez-les avec une solution d'eau chaude savonneuse, séchez-les avec une serviette.
- N'utilisez pas d'abrasifs, car ceux-ci peuvent endommager les pièces en plastique, les surfaces antidérapantes et la surface extérieure du boîtier.
- Les pièces en plastique peuvent être lavées au lave-vaisselle à une température inférieure ou égale à 40 degrés.

ENTRETIEN ET RANGEMENT

Cette unité a été lubrifiée lors de sa production et ne requiert aucune lubrification ultérieure. Ne tentez pas d'effectuer une réparation sur cet appareil. Pour toute réparation, consultez un réparateur agréé.

Une légère odeur et fumée peuvent être émises lors de la première utilisation de l'unité. Ceci est normal. Ceci est dû au revêtement protectif recouvrant les composants internes de l'unité afin de les protéger durant le transport.

Rangez l'unité, ses accessoires et le manuel d'utilisation dans un endroit sec et sûr.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électrique exige le respect de certaines mesures de sécurité élémentaires afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution, de brûlure ou d'autres blessures corporelles ou dommages matériels.

1. Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. TRES IMPORTANT : N'immergez pas l'unité dans de l'eau ou tout autre liquide, n'utilisez pas l'unité près d'un évier rempli d'eau, n'immergez aucune pièce du bloc moteur dans de l'eau. Assurez-vous de maintenir la base de l'appareil au sec, veillez à ce que celle-ci n'entre pas en contact avec de l'eau (éclaboussures, etc.), ne l'utilisez pas les mains mouillées.
3. Jetez les sacs en plastique et les autres éléments d'emballage de manière sûre. Ceux-ci représentent un danger potentiel pour les enfants.

4. ATTENTION ! Ne pas laisser l'unité sans surveillance durant son fonctionnement. Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. Un appareil endommagé ou qui a subi une chute ne doit pas être utilisé avant vérification par un ingénieur de réparation.
6. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des objets chauds.
7. Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin de prévenir tout risque.
8. Déroulez toujours les cordons sur toute leur longueur afin de prévenir toute surchauffe.
9. ATTENTION : Garder hors de la portée des enfants. L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée à des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales, sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin d'assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'unité.
10. Utilisez seulement cette unité selon l'utilisation prévue. Utilisez seulement des pièces originales fournies par un centre de réparation agréé.
11. Cet appareil est prévu exclusivement pour une utilisation domestique et ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.
12. N'utilisez pas l'unité à l'extérieur, n'installez pas celle-ci près d'un brûleur à gaz ou électrique, ne l'installez pas dans un four chaud.
13. ATTENTION ! Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir. Il y a risque de blessure corporelle.
14. Ne transportez pas l'unité par le cordon, ne tirez pas sur le cordon pour déconnecter l'unité du secteur. Mettez l'unité hors tension en débranchant le cordon d'alimentation par la fiche.
15. ATTENTION ! Ne laissez jamais un appareil électrique sans surveillance en cours de fonctionnement.
16. ATTENTION ! Assurez une ventilation adéquate ; maintenez un espace d'environ 20 cm autour de l'unité.
17. ATTENTION ! Ne l'utilisez pas sous des matériaux inflammables ou à proximité de ces derniers tels que des rideaux ou tout autre matériau combustible.
18. Lorsque vous prêtez l'unité à un tiers, remettez-lui également ces instructions d'utilisation.
19. Aucune responsabilité ne sera acceptée pour les dommages causés par un non-respect de ces instructions ou toute utilisation inadéquate ou erratique.

DE)

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Netzspannung mit den Spezifikationen auf dem Typenschild übereinstimmt.

Netzspannung: 220 V-240 V ~ 50/60 Hz

Nennleistung: 700 W

CE

Kundendienst
SERVICE
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

VOR ERSTER BENUTZUNG

- Dieser Entsafter wurde vorsichtig verpackt, damit er in gutem Zustand bei Ihnen ankommt. Sollte das Gerät beschädigt oder heruntergefallen sein, irgendwelche Fehlfunktionen aufweisen oder das Netzkabel beschädigt sein, so wenden Sie sich bitte umgehend zwecks Umtausch oder Reparatur an Ihren Fachhändler.
- Packen Sie den Entsafter vorsichtig aus. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht, bevor Sie alle Zubehörteile gefunden und ausgepackt haben.
- Wischen Sie das Gerät außen ab und trocknen Sie nach. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Entfernen Sie Aufkleber und Sticker.
- Waschen Sie die Zubehörteile (Stopfer, Einfüllstutzen, Deckel, Filter, Saftkrug) in warmem Spülwasser ab und trocknen Sie gut nach.

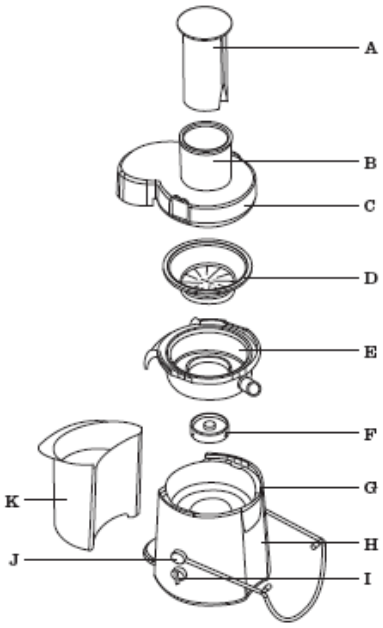
WARNUNG! Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.

LIEFERUMFANG

- 1 Entsafter
- 1 Tresterbehälter
- 1 Frucht- und Gemüsestopfer
- 1 Deckel mit Einfüllstutzen
- 1 abnehmbarer Filter
- 1 Reinigungsbürste
- 1 Saft Kanne
- 1 Bedienungsanleitung

BEDIENUNGSHINWEISE

- Stellen Sie das Gerät stets eben auf einer rutschfesten Arbeitsfläche auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Bitte beachten Sie: Dieses Gerät ist nur für kurzzeitige Benutzung konzipiert. Betreiben Sie den Entsafter nicht länger als 60 Sekunden ununterbrochen und legen Sie bei hoher Belastung längere Unterbrechungen ein.



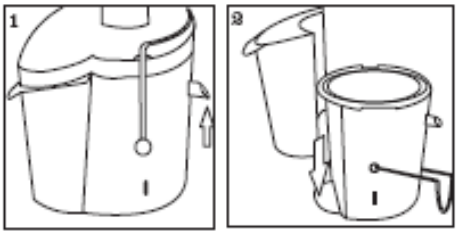
Einzelteile

A. Stopfer
B. Einfüllstutzen
C. Deckel
D. Filter
E. Saftaufnahme
F. Antriebswelle (nicht entfernen)
G. Motoreinheit
H. Ausgießer
I. Schalter
J. Klammern
K. Tresterbehälter

VORBEREITUNG

1. Achten Sie darauf, dass ein Glas oder Kanne unter dem Auslauf steht.

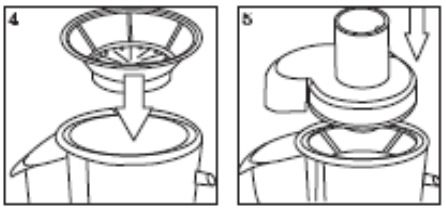
2. Setzen Sie den Tresterbehälter leicht nach vorn gekippt in das Gerät ein. Setzen Sie ihn zunächst oben ein, dann drücken Sie ihn unten an.



3. Setzen Sie die Saftaufnahme in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass die Oberkante bündig mit der Motoreinheit abschließt.

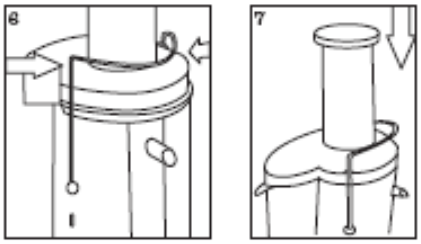
4. Setzen Sie den Filter in die Saftaufnahme ein. Achten Sie darauf, dass der Filter sicher auf der Antriebswelle sitzt. Die Klinge muss stets unterhalb der Oberkante des Tresterbehälters sitzen.

5. Halten Sie den Deckel über den Filter und setzen Sie ihn auf.



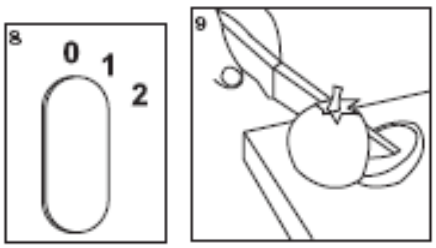
6. Rasten Sie die beiden Klammern im Deckel ein (hörbar). Bitte beachten Sie: Beide Klammern müssen sicher eingerastet sein.

7. Setzten Sie den Stopfer in den Einfülltisch, richten Sie die Nut des Stopfers mit der Nase des Einfüllstutzens aus.

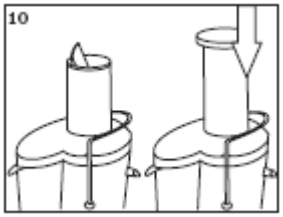


8. Schalter: Aus (O) – Niedrige Stufe (1) – Hohe Stufe (2).

9. Schneiden Sie größere Stücke klein.



10. Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen und drücken Sie diese leicht mit dem Stopfer in den rotierenden Filter. Wenden Sie nicht zu viel Kraft auf. Nach der Verarbeitung aller Zutaten schalten Sie das Gerät aus und warten Sie ab, bis es zum völligen Stillstand gekommen ist.



Bitte beachten Sie: Der Entsafter funktioniert nur, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und der Deckel geschlossen ist.

TIPPS

- Benutzen Sie nur frisches Obst und Gemüse, das ist ergiebiger. Ananas, Rote Beete, Sellerie, Äpfel, Gurken, Karotten, Melonen, Tomaten, Orangen und Trauben sind besonders geeignet.
- Die Schale muss nicht entfernt werden. Nur Orangen, Ananas und ungekochte Rote Beete muss geschält werden.
- Entfernen Sie das weiße Mark von Zitrusfrüchten, das gibt einen bitteren Geschmack.
- Bei der Zubereitung von Apfelsaft denken Sie bitte daran, dass die Dickflüssigkeit von der Apfelsorte abhängt. Je saftiger die Äpfel, desto dünnflüssiger der Saft. Apfelsaft wird sehr schnell braun. Sie können diesen Prozess aufhalten, indem Sie einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen.
- Obst kann Stärke enthalten, Bananen, Avocados oder Feigen sind zur Verarbeitung im Entsafter nicht geeignet. Benutzen Sie hierfür einen Mixer und geben Sie sie erst dann in den Entsafter ein.
- Blätter und Strünke, beispielsweise Kopfsalat, können in diesem Entsafter verarbeitet werden.

REZEPTE

Frisch gepresste Säfte sind ein einfacher und erfrischender Weg, gesund zu bleiben und erhöhen Ihre täglich Aufnahme von Obst und Gemüse.

- Waschen Sie alle Zutaten vor der Verarbeitung.
- Entfernen Sie Strünke, Mark, dicke Schale und Kerne vor dem Entsaften.
- Wir empfehlen, dass Sie nur frisches Obst und Gemüse verarbeiten.
- Drücken Sie den Stopfer langsam herunter, um eine möglichst große Saftausbeute zu erzielen.
- Füllen Sie keine Flüssigkeiten in den Entsafter ein.
- Verarbeiten Sie kein überreifes Obst und Gemüse.
- Frieren Sie Säfte nicht länger als einen Monat ein.
- Bewahren Sie Säfte nicht länger als einen Tag im Kühlschrank auf, sie werden danach sauer.

Tomatensaft
Entsaften Sie 1,5 kg frische, reife Tomaten und servieren Sie den Saft gleich.
Zum Würzen fügen Sie einige Stangen Sellerieblätter und frisch gemahlenen Pfeffer nach Geschmack bei.

Apfelsaft
Entsaften Sie 4 große Äpfel mit entfernten Stielen und servieren Sie den Saft gleich. Mischen Sie die Apfelsorten für besseren Geschmack. Geben Sie eine Karotte für zusätzliche Süße und als Vitaminschub hinzu.

Island Blend
Entsaften Sie 1 mittelgroße Ananas, 1 Papaya, 1 große Orange und 1 Guave (geschält und entkernt). Geben Sie 1 Mango (im Mixer verarbeitet) hinzu. Saft gleich servieren.

Karotten-Fruchtsaft
Entsaften Sie 4 große Karotten (gewaschen, beide Enden abgeschnitten) mit 2 süßen gewaschenen Äpfeln (keine Stiele). Saft gleich servieren.

Ananassaft
Entsaften Sie 4 Ananasscheiben, 1 mittelgroße Orange, den Saft gleich servieren.

Vitaminschock
1 großer Apfel, 6 Karotten, 4 Selleriestangen, 6 Eisbergsalatblätter und 20 Spinatblätter in den Entsafter geben (Stopfer verwenden). Den Saft in einem großen Krug auffangen. In Gläser füllen und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Honigmelonen-Passionsfrucht-Mix
Schäle 1 mittelgroße Honigmelone (ca. 750g). Halbiere 6 Passionsfrüchte, löse der Fruchtmark mit einem Löffel aus der Schale. Las die Melonenstücke durch den Entsafter und verrühr das Saft mit dem Passionsfruchtmark verrühren. Gut kühlen. In einem Krug mit viel Eis servieren.

Gurkengetränk
Halbiere 1 Salatgurke, putze 2 Stangen Staudensellerie, schäle und riebe 1 cm Ingwerwurzel. Geben Sie nach und nach alle Zutaten in der Comfortjuicer.

Frühstückssaft
Mixe 2 Äpfel ohne Kerngehäuse, grob zerkleinert, 2 reife Birnen, ohne Kerngehäuse, grob zerkleinert und 1 cm Ingwerwurzel, geschält und grob zerkleinert im Comfortjuicer. Gut umrühren.

Sommerfrische
Orangen schälen und durch den Entsafter lassen. Erdbeeren waschen und entstielen. Erdbeeren und Trauben ebenfalls entsaften. Pfirsiche in feuerfeste Schüssel legen und mit kochendem Wasser überbrühen. 30 Sekunden stehen lassen, dann in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch vom Stein lösen und durch den Entsafter lassen. Die Saftmischung in Gläser füllen und mit langstieligen Löffeln servieren.

Mango-Mix-Smoothie
Geben Sie 2 Bananen, geschält und grob zerkleinert und 1 große Mango, geschält, entkernt und grob zerkleinert, in der Comfortjuicer und zerkleinern Sie sie, bis die Mischung glatt und cremig ist. Verteilen eine Handvoll Blaubeeren und Himbeeren auf zwei hohe, große Gläser und gießen Sie den Fruchtshake darüber. Garnieren Sie die Gläser mit Himbeeren und Blaubeeren.

Gemüsesaft
Gebe 7 Karotten, geschabt, Eine halbe Salatgurke, längs halbiert, 8 Tomaten, grob zerteilt, 2 Stangen Staudensellerie, geschält, ½ gelbe Gemüsepaprika, ohne Stiel und Samen, grob zerkleinert, ½ Zwiebel, geschält und 1 Knoblauchzehe, geschält, nacheinander in der Comforfjuicer. Gut umrühren. (nach Wunsch eine Handvoll Kohlblätter, grob zerkleinert)

WARNUNG: KURZZEITIGE BENUTZUNG

Benutzen Sie das Gerät nicht lange mit schwerer Last. Das Gerät darf kontinuierlich nicht länger als 60 Sekunden benutzt werden, danach lassen Sie es bitte abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Warnung! Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker.
- Warten Sie vor dem Reinigen ab, bis das Gerät zum völligen Stillstand gekommen ist.
- Warnung! Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
- Wischen Sie das Gerät außen mit einem warmen, weichen Tuch ab. Gut nachtrocknen.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile ab und waschen Sie diese in heißem Spülwasser, anschließend gut abtrocknen.
- Benutzen Sie keine aggressiven Scheuermittel, das beschädigt die Kunststoffteile, Antihaftbeschichtungen und das Finish.
- Die Kunststoffteile können bis zu 40 Grad im Geschirrspüler abgewaschen werden.

WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG

Das Gerät wurde werksseitig geschmiert und benötigt keine weitere Schmierung. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich stets an einen autorisierten Kundendienst.

Bei Erstgebrauch kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal. Es beruht auf der Schutzbeschichtung interner Bauteile als Transportschutz.

Bewahren Sie Gerät, Zubehör und Bedienungsanleitung zusammen an einem trockenen Ort auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte beachten Sie stets allgemeine Sicherheitshinweise wie die nachstehenden, um Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu vermeiden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen aufmerksam vor der Inbetriebnahme des Geräts durch.
2. SEHR WICHTIG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein und benutzen Sie es nicht in unmittelbarer Nähe von Waschbecken oder Spüle. Achten Sie darauf, dass die Motoreinheit nicht nass wird (Spritzwasser usw.) und bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
3. Entsorgen Sie Plastiktüten und sonstige Verpackungsmaterialien sicher, damit sie keine Gefahr für Kinder darstellen.
4. WARNUNG! Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung stets den Netzstecker.
5. Ein heruntergefallenes Gerät muss vor der Weiterbenutzung von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
6. Schützen Sie das Netzkabel vor heißen Flächen.
7. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Wickeln Sie das Netzkabel stets vollständig ab, um ein Überhitzen zu vermeiden.
9. VORSICHT: Bewahren Sie das Gerät kindersicher auf. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Benutzen Sie das Gerät nur zu seinem Bestimmungszweck. Benutzen Sie nur Original-Ersatzteile von einem autorisierten Fachhändler.
11. Das Gerät ist nur für die private Nutzung bestimmt, nicht für gewerbliche oder industrielle Benutzung.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien, nicht in unmittelbarer Nähe von Kochplatten oder in einem beheizten Backofen.
13. WARNUNG! Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, Verletzungsgefahr.
14. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel und ziehen Sie nicht am Kabel, um den Netzstecker zu ziehen. Fassen Sie stets am Stecker an. Schalten Sie das Gerät zunächst aus, dann ziehen Sie den Netzstecker ab.
15. WARNUNG! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es angeschlossen ist.
16. WARNUNG! Achten Sie auf ausreichende Ventilation, halten Sie ringsum wenigstens 20 cm Abstand.
17. WARNUNG! Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von leicht entzündlichen Materialien wie beispielsweise Gardinen.
18. Wird das Gerät von Dritten benutzt, so überlassen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung.
19. Für Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder unsachgemäßer Benutzung oder Bedienung wird keine Haftung übernommen.